



## ETNA DAYS, EMOZIONI ALLE PENDICI DEL VULCANO

*Di Alessandra Piubello*

Con i suoi oltre 3.300 metri, l'Etna è una presenza maestosa e imponente. Il vulcano cattura l'attenzione, incantando chiunque lo osservi con la sua forza vitale (è il secondo vulcano più attivo d'Europa) e lasciando un'impressione indelebile in chiunque lo contempli. Questo gigante, che respira e crea anelli di fumo, è un mondo a parte rispetto alla Sicilia, nel sud Italia, e vanta un'impressionante varietà di terreni, pendii, altitudini e microclimi. Le diverse colate laviche modellano il paesaggio, che varia di colore dal marrone scuro al nero.

L'uomo ha trasformato l'ambiente vulcanico in un paesaggio agricolo unico, sfruttando al meglio un suolo aspro e selvaggio, poco incline a piegarsi alla sua volontà. Lasciatevi stupire dalle sculture viventi: viti madri secolari, contorte e uniche, coltivate ad alberello o addirittura a piede franco in alcuni appezzamenti. Nelle zone più scoscese, i vigneti sono stati coltivati fin dall'antichità su caratteristici terrazzamenti delimitati da muri a secco in pietra lavica, che rendono unico questo paesaggio vulcanico. Costellato di "palmenti" (tradizionali costruzioni in pietra con una struttura a più livelli per la pigiatura dell'uva per gravità, patrimonio storico e culturale), si trova in una delle zone più belle e naturalistiche della Sicilia.

Tornare sull'Etna è sempre un'esperienza magica: per la quarta edizione

degli Etna Days, abbiamo avuto l'opportunità di assistere a quello che ormai è conosciuto come il "fenomeno Etna". All'ombra del vulcano, negli ultimi dieci anni, la superficie vitata è aumentata dell'80% (ora pari a 1.400 ettari, di cui il 60% biologici), la produzione vinicola è quadruplicata (arrivando a circa 5,5 milioni di bottiglie), l'enoturismo è diventato una nuova attrazione di alto livello, con due terzi dei visitatori provenienti dall'estero, e la critica enologica nazionale e internazionale sta riservando grande attenzione ai vini dell'Etna. I giovani sono molto coinvolti, sia che continuino la tradizione di famiglia, partendo da zero, sia che tornino, dopo varie esperienze, alla "muntagna", come la gente del posto chiama il vulcano.

La rinascita dell'Etna è iniziata solo 25 anni fa: una denominazione giovanile, considerando i tempi di produzione, in espansione non tanto in termini quantitativi quanto qualitativi. Sull'Etna è in atto una corsa alla qualità che impone a tutti di mantenere uno standard elevato. Il Consorzio ha bloccato l'impianto di nuovi vigneti, escludendo l'estensione della DOC a Mille. Il passaggio da DOC a DOC richiederà ancora del tempo, ma è possibile che il cambiamento tanto atteso si verifichi già con la vendemmia 2026. Tra le modifiche proposte al disciplinare ci sono l'aggiunta del Carricante Spumantizzato e l'aumento del numero delle contrade (attualmente 133). Le contrade sono sottozone storiche delimitate da particolari formazioni vulcaniche che ne definiscono l'identità geologica: ogni contrada, a seconda delle diverse eruzioni vulcaniche avvenute nel corso dei secoli, ha un suolo unico e un microclima specifico, che dà origine a vini specifici di questo particolare "locus loci".

Delle 450 cantine dell'Etna, 230 delle quali associate al consorzio, la maggior parte sono piccole e medie imprese che devono dimostrare costantemente la propria capacità di mantenere viva la propria visione enologica, collaborando con produttori di fama internazionale. L'evento organizzato dal Consorzio dell'Etna ci ha permesso di degustare circa 340 etichette provenienti da 91 cantine partecipanti in una sala degustazione dedicata, servite da sommelier esperti. I produttori ci hanno poi atteso in un'altra sala

per una degustazione autoguidata.

Abbiamo così scoperto i vitigni autoctoni dell'Etna: principalmente Carricante e Minnella per i bianchi, e Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per i rosati e i rossi. Le degustazioni hanno rivelato un netto miglioramento nei bianchi, grazie a un vitigno come il Carricante, acido e saporito, che produce vini con un grande potenziale di invecchiamento. I rossi, a seconda dell'annata, hanno mostrato un profilo distintivo, legato ai diversi versanti che compongono l'Etna (nord, est, sud-est e sud-ovest).

Abbiamo osservato un gruppo di viticoltori capaci di raccontare una storia enologica vibrante, ricca di carattere e di una vivace tensione al palato.

## **La degustazione**

In linea con il progetto editoriale, la selezione si è concentrata esclusivamente su produttori che operano in agricoltura biologica. Dalle degustazioni effettuate (circa 200), l'Etna si è confermato uno dei grandi territori vitivinicoli italiani.

### **Terra Costantino Etna Bianco Superiore Doc Contrada Praino 2023**

Dalle giovani viti di un vigneto di due ettari situato a 650 metri di altitudine a Milo, unico luogo vocato alla produzione di vino bianco di qualità superiore in tutto l'Etna, questo vino, con i suoi profumi di erbe officinali, rivela una bella tensione acida e una verticalità saporita. La vinificazione in vasche di acciaio inox e l'utilizzo di uve Carricante in purezza ne esaltano l'identità varietale, destinata ad invecchiare magnificamente.

Dino Costantino acquistò i suoi primi vigneti nel 1970, ma fu con l'arrivo del figlio Fabio che iniziò l'imbottigliamento nel 2013. Dal 2000 Terra Costantino è certificata biologica sui suoi 12 ettari.

### **Girolamo Russo Etna Bianco Doc Feudo 2023**

Prima annata prodotta per questo vitigno da un vigneto di 2 ettari situato a circa 650 metri sul livello del mare in contrada Feudo di Randazzo. I profu-

mi sono delicati ed eleganti, il palato è teso e saporito, di buon volume e con una progressione dinamica. Il finale è molto lungo e radiosso, invitando a un ulteriore assaggio.

Dal 2005 Giuseppe Russo conduce l'azienda di famiglia con la sua profonda sensibilità che trasmette anche ai suoi vini.

### **Abito Bosco Etna Rosato Doc 2022**

Un rosato ottenuto esclusivamente da uve Nerello Mascalese, dalle note floreali e fruttate. Seduce per la sua precisione, la finezza dei dettagli e la sapidità che sfiora la salinità. È corposo e ben definito, rivelando tutta la sua vitalità con sfaccettature in continua evoluzione al palato.

Dal 2010 Sofia Ponzini si prende cura della sua tenuta di 16 ettari con grande passione e coraggio.

### **Famiglia Statella Etna rosso Doc Pignatuni Vecchie Vigne 2021**

Le vecchie viti, alcune risalenti a prima dell'epidemia di fillossera, sono coltivate ad alberello e si trovano in Contrada Pignatuni, nel comune di Randazzo. Calogero Statella è riuscito a catturare l'anima del vulcano e il suo dinamismo interiore, dando vita a un vino che ci regala un palato pieno di energia, con una struttura equilibrata e vibrante.

L'enologo etneo Calogero Statella ha lavorato per altri produttori dell'Etna prima di fondare la sua tenuta di due ettari con la moglie Rita nel 2016.

### **Valcerasa di Alice Bonaccorsi Etna Rosso Doc Crucimonaci 2019**

Bam! L'emozione ti prende: gli aromi intensi e fruttati ti conducono alla scoperta di un liquido paradisiaco. Ogni strato di complessità e sostanza diventa leggerezza, predisposizione alla gioia. Un vino di commovente poesia, proveniente dal vigneto Croce Monaci a Randazzo, appena un ettaro di viti di circa 90 anni, a 800 metri di altitudine.

Alice Bonaccorsi è stata la prima donna a produrre vino sull'Etna nel 1997,

con la missione di catturare l'essenza del vulcano nelle sue bottiglie. Nove ettari di vigneti ad alberello si estendono su antichi terrazzamenti con i tipici muretti a secco.